

SEAGRASS

tapas & seafood

k a l t e t a p a s

caprese al seagrass	10.5
<i>büffelmozzarella/tomate/pinienkerne/basilikum</i>	
gemischte oliven	6.0
<i>knoblauch/kräuter/entkernt</i>	
marinierter feta	7.5
<i>kräuter/knoblauch/chili</i>	
antipasti classico	7.5
<i>parmiggiano reggiano/schwarzwälder rohschinken</i>	
baby peperoni gefüllt	7.0
<i>frischkäse/kräuter/pinienkerne</i>	
sardinensfilets eingelegt à la mae	9.5
<i>mirin/yuzu/lorbeer</i>	
tatar vom tuna	13.5
<i>shiso/sesam/yuzu/chili</i>	
sashimi vom thunfisch oder lachs	11.5 9.5
<i>ponzusoja/dashimayo/gari</i>	
tatar vom rind	14.5
<i>zwiebel relish/whiskey/toast</i>	

w a r m e t a p a s

edamame japanische sojabohnen	5.0
<i>warm/meersalz</i>	
falafel	6.5
<i>ras el-hanout tahini kräuter</i>	
potato wedges	6.5
<i>jaipur curry/meersalz/kräuter</i>	
al ajillo mit gambas oder rocklobster	18.0 29.5
<i>knoblauch/zitrone/olivenöl/kräuter/dörrotomaten</i>	
moules au vin blanc	18.0
<i>miesmuscheln/weissweinsud/peperoncino/knoblauch</i>	
datteln im speckmantel	8.5
<i>gebraten/kräuter</i>	
polpette rindshackbällchen	9.5
<i>tomatensauce mit ricotta/pinienkerne/kräuter</i>	
chicken tandoori ca. 10 min	16.5
<i>pouletspiessli/tandoori/joghurt</i>	
buffalo chicken wings ca. 10 min	17.5
<i>pouletflügeli/gochujang chili/honig</i>	

unsere verschiedenen dips 2.5 pro dip
hummus/baba ganoush/guacamole/joghurt-minzsauce
aioli/safranmayonnaise/dashimayonnaise/apfel-wasabi salsa

wir empfehlen als vorsepeise pro person zwischen 1 bis 3 tapas, als hauptspeise 5 bis 7 tapas

s e a g r a s s p l a t e a u x

alle komponenten werden in der tischmitte auf einem plateau gefüllt mit crushed ice serviert, dazu servieren wir frische zitrone, apfel/wasabi salsa, tomaten/vinaigrette, aioli und hausgemachtes focaccia-brot.

seagrass taste	49
<i>halber hummer/halber rocklobster/miesmuscheln/tuna & lachs sashimi</i>	
seagrass royal	71
<i>halber hummer/ganzer rocklobster/miesmuscheln/tuna & lachs sashimi/ zwei black tiger crevetten</i>	
seagrass imperial	169
<i>vier austern/ganzer hummer/ganzer rocklobster/miesmuscheln/tuna & lachs sashimi/sechs black tiger crevetten</i>	
französische austern	6/ stk.
<i>marennés-oléron no2, fine de claire, meeresfrisch, roh serviert</i>	

h a u p t s p e i s e n

caesar salad al seagrass auch als vorsepeise möglich	14 21
<i>knackiger lattich salat/croûtons/caesardressing/parmiggiano</i>	+ black tiger shrimps +8
royal rock lobster burger im briochebun	36
<i>grillierter rock lobster schwanz/safranmayonnaise/brunnenkresse/coleslaw</i>	+ potato wedges +6.5
paella al seagrass spanisches reispfannengericht	39
<i>safranreis/krustentierfond/blacktiger shrimps/kabeljau/lachs/miesmuscheln</i>	
schweizer rindsentrecôte café de paris 180g/250g, wird klassisch auf dem rechaud serviert	46 56
<i>rare gebraten/gratiniert/serviert mit potato wedges</i>	
sukiyaki japanisches feuertopfgericht, ab 2 personen	41
<i>verschiedenes gemüse/asiatische pilze/udon nudeln/japanischer reis/ei/tofu</i>	+ entrecôte vom rind 120g +14
	+ lachs 120g +8

d e s s e r t s

crème brûlée	16
<i>safran/frische saisonale fruchte</i>	
tagesdessert	tagespreis
<i>unser servicepersonal informiert sie gerne</i>	